



PARTNERS DEL PROGETTO

Partecipante	Acronimo	Paese
University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (Coordinatore)	BOKU	Austria
European Biogas Association	EBA	Belgio
ATRES	ATRES	Germania
Association Nationale des Industries Alimentaires	ANIA	Francia
Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)	Cluster	Germania
Federazione Italiana dell' Industria Alimentare	FEDER	Italia
Federation of the Food and Drink Industries of the Czech Republic	PK ČR	Rep. Ceca
Lebensmittel Cluster Niederösterreich	ecoplus GmbH	Austria
Technical University of Łódź	TUL	Polonia

PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Federazione Italiana dell' Industria alimentare Associazione FEDERALIMENTARE

Maurizio Notarfonso

Viale Pasteur 10
00144 Roma Eur

SPES-adm@federalimentare.it

www.fabbiogas.eu

FABbiogas

PRODUZIONE DI BIOGAS DA

SOTTOPRODOTTI DELL'INDUSTRIA

ALIMENTARE EUROPEA



Co-funded by the Intelligent Energy Europe Programme of the European Union

IDEA DI PARTENZA

Il dibattito in corso relativo alla strategia Europa 2020 in merito alla disponibilità di bioenergie sostenibili e la discussione "food o fuel?" hanno messo in luce l'urgenza dell'utilizzo dei sottoprodotti alimentari, non ancora sfruttati, per la produzione di energia. La digestione anaerobica dei sottoprodotti industriali fornisce una promettente alternativa per il trattamento standard degli scarti. La motivazione che sta alla base del progetto è quella di ampliare ulteriormente la domanda di biogas / biometano (cogenerazione, trasporto, immissione nella rete gas) utilizzando la frazione organica dei sottoprodotti del settore alimentare. FABbiogas aspira a cambiare la mentalità di tutti gli attori principali della filiera tramite la promozione dei residui alimentari come nuova fonte di energia rinnovabile per la produzione di biogas. I risultati del progetto sosterranno la diversificazione delle fonti di energia all'interno delle imprese alimentari, porteranno ad una maggiore valorizzazione e integrazione efficiente dei residui alimentari nei sistemi energetici e infine determineranno la realizzazione di un numero crescente di progetti di produzione di biogas negli stati membri partner del progetto (Austria, Repubblica Ceca, Francia, Germania, Italia e Polonia).



I SOTTOPRODOTTI ALIMENTARI E LA PRODUZIONE DI BIOGAS

L'industria alimentare rappresenta uno dei settori chiave dell'economia comunitaria. I sottoprodotti originati dai processi di produzione sono un potenziale ancora non pienamente sfruttato per la produzione di energia rinnovabile. Un'opzione promettente per sfruttare questi residui è il loro utilizzo per la produzione di biogas. I settori dell'industria alimentare che possono trarre i benefici maggiori comprendono le carni lavorate, la birra, zuccheri e amidi, il lattiero-caseario, la frutta e gli ortaggi.

Alcuni degli esempi riportati di seguito dimostrano che implementando la tecnologia del biogas per il trattamento dei flussi dei sottoprodotti, sono possibili notevoli risparmi economici ed ambientali.

L'utilizzo degli scarti da macello come fonte di energia rinnovabile può evitare i costi di trattamento di tali sottoprodotti e, allo stesso tempo, contribuire alla riduzione dei costi di produzione. È stato calcolato che l'energia elettrica prodotta sia sufficiente a coprire circa il 40% della domanda di energia elettrica di un mattatoio e fino al 90% del calore richiesto.

Il potenziale medio di energia di un birrificio (100.000 hl/anno) che deriverebbe da sottoprodotti (come residui di cereali, lieviti etc) ammonterebbe a 1,79 GWh. Tramite l'utilizzo del biogas viene generato il 75% della domanda di energia elettrica di una fabbrica di birra e il 35% del suo fabbisogno di calore.

Le attività di FABbiogas sono adattate alle esigenze specifiche di tutte le parti interessate a garantire l'integrazione sostenibile dei sottoprodotti alimentari come bioenergia rinnovabile ed il conseguente aumento degli investimenti nello sviluppo di impianti di produzione di biogas.



RISULTATI ATTESI

- Un fitto calendario di eventi di promozione rivolto ai principali stakeholders che illustrerà l'elevato potenziale energetico dei sottoprodotti alimentari. Il target previsto consiste nell'aumento della produzione di energia rinnovabile di 35.000 TEP / anno e, di conseguenza, un risparmio di 183.000 t CO₂ / anno
- Numerose mappe raffiguranti la localizzazione degli impianti di biogas alimentati da sottoprodotti alimentari e l'entità dei flussi conferiti, inclusi esempi di best practices (tra 12 e 18) e una serie di raccomandazioni su come superare gli ostacoli all'implementazione dei progetti di sviluppo degli impianti di biogas
- Studi di fattibilità preliminari (tra 12 e 18) che prepareranno il terreno per progetti futuri di impianti per la produzione di bioenergia sostenibile. Tali progetti innesceranno un potenziale di investimenti pari a 7,5 Mln €.
- La creazione di servizi di consulenza nazionali sull'utilizzo dei sottoprodotti alimentari per la produzione di biogas. Ciò aiuterà le Federazioni alimentari partner del progetto ad acquisire ulteriore esperienza in tale settore; lo scopo è quello di mantenere dei punti di contatto permanenti che sappiano venire incontro alle richieste degli operatori interessati all'integrazione dei sottoprodotti alimentari come fonte di energia rinnovabile.
- Larga diffusione dei risultati ed archiviazione delle informazioni (su manuali, DVD, strumenti-IT) in vista di un utilizzo futuro efficiente. Le risultanze di FABbiogas costituiranno un insieme di strumenti e linee guida necessarie per la creazione di uno standard di riferimento europeo circa l'utilizzo dei sottoprodotti alimentari per la produzione di bioenergia.

